PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

EL CODEX ALIMENTARIUS

DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

CAC/GL 32-1999

INDICE

PREÁMBULO.....1

SECCIÓN 1. AMBITO DE APLICACION.....3

SECCIÓN 2. DESCRIPCION Y DEFINICIONES.....3

SECCIÓN 3: ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES.....5

SECCIÓN 4. REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN.....7

SECCIÓN 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS EN EL ANEXO 2 Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR PAISES.....8

SECCIÓN 6. SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACION.....9

SECCIÓN 7. IMPORTACIONES.....11

SECCIÓN 8. REVISIÓN CONSTANTE DE LAS DIRECTRICES.....12

ANEXO 1: PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA.....13

ANEXO 2: SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA POLUCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS.....16

ANEXO 3: REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL MARCO DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN O CERTIFICACION.....24

VISIT…

LANZAROTE

Caliente.com

DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE

CAC/GL 32-1999

PREÁMBULO

1. Estas directrices se han preparado con el fin de ofrecer un enfoque concertado respecto a los requisitos que socalzan la producción, el etiquetado y la producción de propiedades de los alimentos producidos orgánicamente.

2. La finalidad de estas directrices es:

- proteger a los consumidores contra el engaño y el fraude en el mercado, y contra declaraciones de propiedades no demostradas;
- proteger a los productores de artículos orgánicos contra descripciones falsas de otros productos agrícolas que los presentan como orgánicos;
- asegurar que todas las fases de la producción, preparación, almacenamiento, transporte y comercialización estén sujetas a inspección y cumplan con estas directrices;
- armonizar las disposiciones para la producción, certificación, identificación y etiquetado de productos de producción orgánica;
- proporcionar unas directrices internacionales para sistemas de control de alimentos orgánicos, con objeto de facilitar el reconocimiento de sistemas nacionales como equivalentes a los efectos de las importaciones; y
- mantener y mejorar los sistemas de agricultura orgánica en cada país para que contribuyan a la preservación en el ámbito local y mundial.

3. Estas directrices representan, en esta etapa, un primer paso hacia la armonización oficial internacional de los requisitos para productos orgánicos, desde el punto de vista de las normas de producción y comercialización, las disposiciones en materia de inspección y los requisitos de etiquetado. Es aún muy limitada, en este sector, la experiencia de elaboración y aplicación de tales requisitos. Además, la idea que tiene el consumidor del método de producción orgánica puede diferir de una región a otra del mundo en determinados aspectos, detallados pero importantes. Por consiguiente, en la etapa actual se considera que:

- las directrices constituyen un instrumento útil para ayudar a los países a desarrollar sistemas nacionales que regulen la producción, la comercialización y el etiquetado de alimentos orgánicos;
- es preciso que las directrices se mejoren y actualicen regularmente para tomar en cuenta los progresos técnicos y la experiencia adquirida en su aplicación;
- las directrices no menoscaban la aplicación de disposiciones más restrictivas por parte de los países miembros a efectos de mantener la credibilidad para los consumidores y evitar prácticas fraudulentas, así como de aplicar tales reglas a productos de otros países sobre la base de la equivalencia de tales disposiciones más restrictivas.

4. Estas directrices establecen principios de producción orgánica en granja y para las fases de preparación, almacenamiento, transporte, etiquetado y comercialización, y aportan una indicación de los insumos permitidos para la fertilización y acondicionamiento del suelo, para combatir las plagas de las plantas y las enfermedades, y como aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración. A efectos del etiquetado, el uso de ciertas expresiones que llevan a deducir que se han usado métodos de producción orgánica se ha limitado a los productos de productores supervisados por un organismo o autoridad de inspección.

5. La agricultura orgánica forma parte de una vasta gama de metodologías que apoyan la protección del medio ambiente. Los sistemas de producción orgánica se basan en normas de producción específicas y

precisas cuya finalidad es lograr agroecosistemas óptimos, que sean sostenibles desde el punto de vista social, ecológico y económico. En el intento de describir más claramente el sistema orgánico se usan también términos como “biológico” y “ecológico”. Los requisitos para los alimentos producidos orgánicamente difieren de los relativos a otros productos agrícolas en el hecho de que los procedimientos de producción son parte intrínseca de la identificación y etiquetado de tales productos, así como de las declaraciones de propiedades atribuidas a los mismos.

6. “Orgánico” es un término de etiquetado que indica que los productos se han producido con arreglo a las normas de la producción orgánica, y que están certificados por un organismo o autoridad de certificación debidamente constituido. La agricultura orgánica se basa en la reducción al mínimo del empleo de insumos externos, y evita el empleo de fertilizantes y abonos orgánicos. Debido a la contaminación ambiental generalizada las prácticas de agricultura orgánica no pueden garantizar la ausencia total de residuos. Sin embargo, se aplican métodos destinados a reducir al mínimo la contaminación del aire, el suelo y el agua. Los manipuladores, elaboradores y vendedores al por menor adhieren a normas que mantienen la integridad de los productos de agricultura orgánica. La meta principal de la agricultura orgánica es lograr un nivel óptimo de salud y productividad de las comunidades interdependientes de organismos del suelo, plantas, animales y seres humanos.

7. La agricultura orgánica es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud del agroecosistema, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos, y la actividad biológica del suelo. Hace hincapié en el empleo de prácticas de gestión prefiriéndolas respecto al empleo de insumos externos a la finca, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requerirán sistemas adaptados localmente. Esto se consigue empleando, siempre que sea posible, métodos culturales, biológicos y mecánicos, en contraposición al uso de materiales sintéticos, para cumplir cada función específica dentro del sistema. La finalidad de un sistema de producción orgánica es:

a) aumentar la diversidad biológica del sistema en su conjunto;

b) incrementar la actividad biológica del suelo;

c) mantener la fertilidad del suelo a largo plazo;

d) reutilizar los desechos de origen vegetal y animal a fin de devolver nutrientes a la tierra, reduciendo al mínimo el empleo de recursos no renovables;

e) basarse en recursos renovables y en sistemas agrícolas organizados localmente;

f) promover un uso saludable del suelo, el agua y el aire, y reducir al mínimo todas las formas de contaminación de estos elementos que puedan resultar de las prácticas agrícolas;

g) manipular los productos agrícolas haciendo hincapié en el uso de métodos de elaboración cuidadosos, a efectos de mantener la integridad orgánica y las cualidades vitales del producto en todas las etapas;

h) establecerse en cualquier finca existente a través de un período de conversión cuya duración adecuada dependerá de factores específicos para cada lugar, como la historia de la tierra y el tipo de cultivos y ganado que hayan de producirse.

8. El concepto de contacto estrecho entre consumidor y productor se adopta ya como práctica afirmada. La mayor demanda del mercado, el creciente interés económico en la producción, y la distancia cada vez más grande entre productor y consumidor han estimulado la introducción de procedimientos de control externo y certificación.

9. Un componente integral de la certificación es la inspección del sistema de gestión orgánica. Los procedimientos para la certificación del productor se basan fundamentalmente en una descripción anual de la empresa agrícola, preparada por el productor mismo en cooperación con el organismo inspector. De igual modo, en el plano de la elaboración, se formulan normas que sirven de patrón para la inspección y verificación de las operaciones de elaboración y las condiciones de la planta. Cuando el procedimiento de inspección es aplicado por un órgano o autoridad de certificación es necesario que exista una separación clara entre las funciones de inspección y certificación. Para mantener su integridad, los órganos o

autoridades de certificación que certifican los procedimientos del productor deben estar desvinculados de los intereses económicos en relación con la certificación de los productores.

10. Fuera de una pequeña porción de productos agrícolas que se comercializan directamente desde la granja a los consumidores, la mayoría de los productos llegan a los consumidores a través de canales comerciales establecidos. Para reducir al mínimo las prácticas engañosas en los mercados se precisan medidas específicas, que aseguren que las empresas que se dedican a la elaboración y el comercio sean objeto de una comprobación efectiva. Tratándose, pues, de la regulación de un proceso más que de un producto final, se requiere la acción responsable de todas las partes interesadas.

11. Los requisitos para las importaciones deben estar basados en principios de equivalencia y transparencia, tal y como está establecido en los Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos[1]. Al aceptar importaciones de productos orgánicos, los países por lo general evaluarán los procedimientos de inspección y certificación y las normas aplicadas en el país exportador.

12. En el reconocimiento de que los sistemas de producción orgánica continúan evolucionando y de que los principios y normas orgánicas se elaborarán ulteriormente en el marco de estas directrices, el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) las habrá de revisar regularmente. El CCFL iniciará este proceso de revisión invitando a los gobiernos miembros y a las organizaciones internacionales a presentarle propuestas de enmiendas a estas directrices, antes de cada reunión de este Comité.

SECCIÓN 1. AMBITO DE APLICACION

1.1 Estas directrices se aplican a los productos siguientes que llevan, o se pretende que lleven, un etiquetado descriptivo relativo a métodos de producción orgánica:

(a) plantas y productos vegetales sin elaborar, y

(b) producto elaborado para consumo humano derivado principalmente de los productos mencionados en (a).

1.2 Se considerará que un producto lleva indicaciones referentes a métodos de producción orgánica cuando en la etiqueta o en la declaración de propiedades, incluido el material publicitario y los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se describan mediante:

- los términos "orgánico", "biodinámico", "biológico", "ecológico", o vocablos de significado similar, incluidas formas abreviadas, que, en el país donde el producto se lanza al mercado, sugieren al comprador que el productor o sus ingredientes se han obtenido mediante métodos de producción orgánica.

1.3 El párrafo 1.2 no se aplica cuando estos vocablos no tienen conexión clara con el método de producción.

1.4 Estas directrices son aplicables sin perjuicio de otras disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) que gobiernan la producción, preparación, comercialización, etiquetado e inspección de los productos especificados en el párrafo 1.1.

1.5 Todos los materiales y/o los productos producidos a partir de organismos modificados genéticamente (OMG) son incompatibles con los principios de la producción orgánica (ya sea en relación con el cultivo, la fabricación o la elaboración) por lo que no son aceptados en el marco de estas directrices.

SECCIÓN 2. DESCRIPCION Y DEFINICIONES

2.1 DESCRIPCIÓN

Los alimentos sólo podrán llevar una referencia a métodos de producción orgánica si son el producto de un sistema de agricultura orgánica que utiliza prácticas de gestión orientadas a mantener ecosistemas de

---

[1] CAC/GL 20-1995

productividad sostenible, y combaten las malezas, plagas y enfermedades por medio de una mezcla diversa de formas de vida mutuamente dependientes, mediante la reutilización de residuos vegetales y animales, la selección y rotación de cultivos, la ordenación del agua, y prácticas adecuadas de labranza y cultivo. La fertilidad del suelo se mantiene y mejora mediante un sistema que optimiza la actividad biológica del suelo así como su naturaleza física y mineral, como medio para proporcionar un suministro equilibrado de nutrientes para la vida animal y vegetal y conservar los recursos del suelo. La producción debe ser sostenible, y reutilizará los nutrientes de las plantas como parte esencial de la estrategia de fertilización. El control de enfermedades y plagas se logra estimulando una relación equilibrada depredador/anfitrión, aumentando las poblaciones de insectos beneficiosos, y mediante el control biológico y cultural y la eliminación mecánica de plagas y partes vegetales afectadas.

2.2 DEFINICIONES

A efectos de estas Directrices:

producto agrícola/producto de origen agrícola significa cualquier artículo o producto, en bruto o elaborado, que se comercializa para consumo humano (excluidos el agua, la sal y los aditivos) o como pienso;

fiscalización es un examen sistemático y funcionalmente independiente para determinar si las actividades y sus resultados cumplen con los objetivos previstos[2];

certificación es el procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación, o los organismos de certificación oficialmente reconocidos, garantizan por escrito o por un medio equivalente que los alimentos o los sistemas de control de alimentos se ajustan a los requisitos. La certificación de un alimento puede basarse, si procede, en una variedad de actividades de inspección que puede comprender la inspección constante del proceso de producción, la fiscalización de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados[3];

organismo de certificación es un organismo encargado de verificar que los productos vendidos o etiquetados como “orgánicos” se hayan producido, elaborado, preparado, manipulado e importado de conformidad con estas directrices;

autoridad competente es el organismo gubernamental oficial con jurisdicción en la materia;

organismos obtenidos/modificados genéticamente: a efectos de proporcionar una definición provisional[4], se entenderá por organismos obtenidos/modificados genéticamente y productos de éstos todos los materiales obtenidos mediante técnicas que alteran el material genético de una manera que no ocurre en la naturaleza por apareamiento y/o recombinación natural;

Las técnicas de ingeniería/modificación genética incluyen, sin limitarse a éstas, las siguientes: DNA recombinante, fusión celular, microinyección y macroinyección, encapsulación, supresión y duplicación de genes. No se incluyen entre los organismos modificados genéticamente los resultantes de técnicas como conjugación, transducción e hibridación.

---

2 CAC/GL 20-1995

3 CAC/GL 20-1995

4 En ausencia de una definición acordada por la Comisión del Codex Alimentarius para los organismos obtenidos/modificados genéticamente, se ha formulado esta definición para proporcionar a los gobiernos una orientación inicial en la aplicación de las presentes directrices. Por consiguiente, esta definición seguirá siendo objeto de examen a la luz de otras consideraciones de la Comisión y de sus comités. Mientras tanto, los países miembros podrán también aplicar definiciones nacionales.

ingrediente es cualquier substancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada[5];

inspección es el examen de los alimentos o sistemas alimentarios de control de los mismos, de las materias primas, de la elaboración y la distribución, incluyendo ensayos en alimentos en curso de producción y en productos finales, con objeto de verificar que sea conformes a los requisitos[6]. En el caso de los alimentos orgánicos la inspección incluye el examen del sistema de producción y elaboración.

etiquetado se refiere a cualquier material impreso o gráfico presente en la etiqueta, que acompaña al alimento o que se exhibe en proximidad de éste, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación[7];

comercialización significa el tener para la venta o exhibir para este fin, ofrecer para la venta, vender, entregar o colocar en el mercado de cualquier otra forma;

acreditación oficial es el procedimiento mediante el cual un organismo gubernamental con jurisdicción para ello reconoce formalmente la competencia de un órgano de inspección y/o certificación para prestar servicios de inspección y certificación. En el caso de la producción orgánica la autoridad competente puede delegar la función de acreditación en un organismo privado.

sistemas de inspección oficialmente reconocidos/sistemas de certificación oficialmente reconocidos son sistemas que han sido oficialmente aprobados o reconocidos por un organismo gubernamental con jurisdicción en la materia8;

operador es cualquier persona que produce, prepara o importa, con miras a su posterior comercialización, productos como los mencionados en la Sección 1.1, o que comercializa tales productos;

producto de protección fitosanitaria es toda substancia que tenga la función de evitar, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies de plantas o animales indeseables, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o piensos;

preparación indica las operaciones de sacrificio, elaboración, conservación y envasado de productos agrícolas; y también las modificaciones introducidas en la etiqueta a efectos de presentar el método de producción orgánica.

producción se refiere a las operaciones que se llevan a cabo para suministrar productos agrícolas en el estado en que se dan en la finca , incluido el envasado inicial y etiquetado del producto.

SECCIÓN 3: ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPIEDADES

3.1 Los productos orgánicos deberán etiquetarse de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados[9].

3.2 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en la Sección 1.1(a) podrá mencionar la producción orgánica sólo cuando:

(a) tales indicaciones muestren claramente que se refieren a un método de producción agrícola;

---

[5] Codex Alimentarius Volumen 1A - Requisitos Generales, Sección 4 - Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Stan 1-1985 Rev 1-1991)

[6] CAC/GL 20-1995

[7] Codex Stan 1-1985 (Rev 1-1991)

[8] CAC/GL 20-1995.

[9] Codex Stan 1-1985 (Rev 1-1995)

(b) el producto se haya producido de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importado cumpliendo los requisitos establecidos en la Sección 7;

(c) el producto haya sido producido o importado por un operador que está sujeto a las medidas de inspección mencionadas en la Sección 6, y

(d) el etiquetado se refiera al nombre y/o número de código del organismo inspector o de certificación reconocido al que está sujeto el operador que ha efectuado la producción o la operación más reciente de elaboración.

3.3 El etiquetado y las declaraciones de propiedades de un producto especificado en el párrafo 1.1(b) podrán referirse a métodos de producción orgánica solamente si se verifican las siguientes condiciones:

a) la indicación muestra claramente que se relacionan con un método de producción agrícola y se vinculan al nombre del producto agrícola en cuestión, a menos que tal indicación figure claramente en la lista de ingredientes;

b) todos los ingredientes de origen agrícola del producto son o derivan de productos obtenidos de acuerdo con los requisitos de la Sección 4, o importados con arreglo a lo dispuesto en la Sección 7;

c) el producto no contiene ningún ingrediente que no sea de origen agrícola y que no esté enumerado en el Anexo 2, Cuadro 3;

d) los mismos ingredientes no tienen orígenes diferentes, orgánico y no orgánico;

e) el producto o sus ingredientes no han sufrido durante su preparación tratamientos que comprendan el uso de radiación ionizante, o de substancias no enumeradas en el Anexo 2, Cuadro 4;

f) el producto ha sido preparado o importado por un operador sujeto al sistema de inspección periódica con arreglo a lo indicado en la Sección 6 de estas Directrices; y

g) en el etiquetado se menciona el nombre y/o número de código del organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocidos al que está sujeto el operador que ha realizado la operación de preparación más reciente.

3.4 A título de derogación del párrafo 3.3(b), ciertos ingredientes de origen agrícola que no satisfagan el requisito indicado en ese párrafo podrán emplearse, hasta un nivel máximo del 5% m/m de los ingredientes totales del producto final con exclusión de la sal y el agua, en la preparación de productos según lo indicado en el párrafo 1.1(b);

- en caso de que tales ingredientes de origen agrícola no se hallen disponibles o no lo estén en cantidad suficiente, de acuerdo con los requisitos de la Sección 4 de estas directrices.

3.5 En espera de una nueva revisión de las directrices y de conformidad con lo estipulado en la Sección 8, los países miembros pueden considerar lo siguiente con respecto a los productos mencionados en el párrafo 1.1(b) que se comercializan en su territorio:

- la elaboración de disposiciones de etiquetado específicas para los productos que contienen menos del 95% de ingredientes de origen agrícola;
- el cálculo de los porcentajes indicados en 3.4 (5%) y 3.5 (95%), basado en los ingredientes de origen agrícola (en lugar de todos los ingredientes con exclusión del agua y la sal);
- la comercialización del producto con etiquetado de transición/conversión que contenga más de un ingrediente de origen agrícola.

3.6 Al elaborar disposiciones de etiquetado para productos que contienen menos de 95% de ingredientes orgánicos de conformidad con el párrafo anterior, los países miembros pueden considerar los siguientes elementos, en particular para los productos que contengan 95% y 70% de ingredientes orgánicos:

a) el producto satisface los requisitos de los párrafos 3.3(c), (d), (e), (f) y (g);

b) las indicaciones referentes a métodos de producción orgánica sólo aparecen en el panel frontal como referencia al porcentaje aproximado de los ingredientes totales, incluidos los aditivos pero con exclusión de la sal y el agua;

d) los ingredientes figuran en orden descendiente (m/m) en la lista de ingredientes;

e) las indicaciones de la lista de ingredientes figuran en el mismo color y con estilo y tamaño de caracteres idénticos a los de las otras indicaciones de dicha lista.

ETIQUETADO DE PRODUCTOS EN TRANSICIÓN/CONVERSIÓN A ORGÁNICOS

3.7 Los productos de granjas en transición a métodos de producción orgánica sólo podrán ser etiquetados como "en transición a orgánicos" después de 12 meses de producción empleando métodos orgánicos, a condición de que:

a) se satisfagan plenamente los requisitos mencionados en los párrafos 3.2 y 3.3;

b) las indicaciones referentes a la transición/conversión no confundan al comprador del producto con respecto a su diferencia de otros productos obtenidos en granjas y/o unidades agrícolas que hayan completado el período de conversión;

c) tales indicaciones se den en forma de palabras tales como "producto en curso de conversión a cultivo orgánico", o una frase o expresión similar, y figuren en un color, tamaño y estilo de caracteres que no les den mayor prominencia que la descripción de venta del producto;

d) los alimentos compuestos de un solo ingrediente pueden ser etiquetados como "en transición a orgánicos" en el panel principal de exhibición;

e) el etiquetado mencione el nombre y el código del organismo oficial u oficialmente aprobado de certificación al está sujeto el operador que ha realizado la preparación más reciente.

ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

3.8 El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de un producto especificado en el párrafo 1.1 deberá satisfacer los requisitos establecidos en el Anexo 3, párrafo 10.

SECCIÓN 4. REGLAS DE PRODUCCIÓN Y PREPARACIÓN

4.1 Los métodos de producción orgánica requieren lo siguiente para la producción de los productos mencionados en el párrafo 1.1(a):

a) deben satisfacerse, como mínimo, los requisitos de producción del Anexo 1;

b) en el caso de que no se cumpla lo especificado en a), las substancias enumeradas en el Anexo 2, cuadros 1 y 2 o aprobadas por los distintos países que cumplan con los criterios establecidos en la Sección 5.1 pueden emplearse como productos de protección fitosanitaria, fertilizantes, acondicionadores del suelo, en la medida en que las disposiciones nacionales pertinentes no prohíban el uso en cuestión en la agricultura en general en el país interesado.

4.2 Los métodos orgánicos de elaboración requieren, para la elaboración de los productos referidos en el párrafo 1.1(b), lo siguiente:

a) deben satisfacerse, por lo menos, los requisitos del Anexo 1;

b) las substancias enumeradas en el Anexo 2, cuadros 3 y 4, o substancias aprobadas por países individuales que satisfagan los criterios establecidos en la Sección 5.1, pueden emplearse como ingredientes de origen no agrícola o coadyuvantes de elaboración siempre y cuando el uso correspondiente no esté prohibido en los requisitos nacionales pertinentes relativos a productos alimentarios y de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.

4.3 Los productos orgánicos deberán almacenarse de acuerdo con los requisitos del Anexo 1.

SECCIÓN 5. REQUISITOS PARA LA INCLUSIÓN DE SUBSTANCIAS EN EL ANEXO 2 Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LISTAS DE SUBSTANCIAS POR PAISES[10]

5.1 Al menos se deberían utilizar los siguientes criterios para propósitos de enmendar la lista de substancias permitidas referida en la sección 4. Cuando se utilicen estos criterios para evaluar nuevas substancias para su aplicación en la producción orgánica, los países deberían tener en cuenta todas las disposiciones aplicables de los estatutos y reglamentos. Cualquier nueva substancia debe cumplir con los siguientes criterios generales:

i) Es consistente con los principios de producción orgánica (ver Preámbulo, párrafo 7);

ii) la utilización de la substancia es necesaria/esencial para el uso al que se le destina;

iii) el uso de la substancia no resulta o contribuye a efectos dañinos al medio ambiente;

iv) tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida; y

v) no hay disponibles alternativas autorizadas en cantidad y /o calidad suficiente.

Los criterios antedichos tienen como propósito ser evaluados en conjunto para proteger la integridad de la producción orgánica. Además, se deben aplicar los siguientes criterios en el proceso de evaluación:

(a) si se usan para propósitos de fertilización o acondicionamiento de los suelos -

- son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para cumplir con requisitos específicos de nutrición de cultivos, o propósitos específicos de acondicionamiento de suelos y de rotación que no pueden ser satisfechos por las prácticas incluidas en el Anexo 1, o por otros productos incluidos en el Cuadro 2 del Anexo 2; y
- los ingredientes serán de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y pueden ser sometidos a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos; y
- su uso no tiene un efecto dañino sobre los organismos del suelo y/o las características físicas del suelo;

(b) si se usan para propósitos de control de enfermedades, plagas o malezas de las plantas

- deberían ser indispensables para el control de un organismo dañino o una enfermedad en particular para la que no hay disponibles otras alternativas biológicas, físicas, o de fitomejoramiento y/o prácticas efectivas de manejo, y
- las substancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y pueden ser sometidas a los siguientes procesos; físicos (por ejemplo mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbiales (por ejemplo el compostado o la digestión);
- sin embargo, si son productos utilizados, en circunstancias excepcionales, en trampas y dispensadores tales como las feromonas, que son químicamente sintetizadas, se les considerará para su adición a las listas si los productos no están disponibles en cantidad suficiente en su forma natural, con tal que las condiciones para su uso no tengan como resultado, directa o indirectamente, la presencia de residuos del producto en las partes comestibles;

---

10 Estos criterios se recomiendan a los gobiernos en base de prueba, para adquirir experiencia, a nivel nacional, con los principios y reglas de producción orgánica. Serán revisados dentro de un período de cuatro años. Hasta que se haya efectuado tal revisión, los Países Miembros pueden implementar estos criterios, o los criterios que ellos hayan desarrollado en base a la experiencia que han tenido a nivel nacional.

c) si se usan como aditivos o coadyuvantes de la elaboración en la preparación o conservación de alimentos

- estas substancias se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos mecánicos/físicos (por ejemplo, extracción o precipitación), biológicos/enzimáticos, y microbianos (por ejemplo la fermentación);
- o si las substancias arriba mencionadas no están disponibles a través de tales métodos y tecnología en cantidades suficientes, entonces aquellas substancias que han sido sintetizadas químicamente podrán ser consideradas para su inclusión en circunstancias excepcionales;
- son esenciales para elaborar tales alimentos, y no hay otras tecnologías disponibles;
- los consumidores no serán engañados respecto a la naturaleza, substancia y calidad del alimento.

En el proceso de evaluación de substancias para su inclusión en las listas, todas las partes interesadas deberían tener la oportunidad de participar en el proceso.

5.2 Los países deben elaborar una lista de sustancias que satisfacen los requisitos de las presentes directrices. Las sustancias incluidas en la lista elaborada por un país, pero que no figuren en el Anexo 2 de las presentes directrices, pueden formar párate del juicio y decisión sobre la equivalencia a que se hace referencia en la Sección 7.4 de estas directrices. En la elaboración de sus listas nacionales los países podrán reducirlas a las sustancias enumeradas en el Anexo 2. Los países podrán incluir en sus listas sustancias distintas de las enumeradas en el Anexo 2 sólo en caso de que:

- tales adiciones se basen en los criterios formulados en 5.1;
- las adiciones se notifiquen de conformidad con los párrafos 5.3 y 5.4 *infra*.

5.3 Cuando un país proponga la inclusión de una substancia en el Anexo 2 deberá presentar las siguientes informaciones:

(a) una descripción detallada del producto y de las condiciones previstas para su uso;

(b) cualquier información que demuestre que se cumplen los requisitos de la Sección 5.1.

Carácter abierto de las listas

5.4 Puesto que el objetivo principal es proporcionar una lista de substancias, las listas del Anexo 2 tienen carácter abierto y están sujetas continuamente a la inclusión de substancias adicionales o exclusión de otras ya presentes. El procedimiento para solicitar modificaciones a las listas se indica en la Sección 8 de estas directrices.

SECCIÓN 6. SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACION11

6.1 Los sistemas de inspección y certificación se usan para verificar el etiquetado y las declaraciones de propiedades de alimentos producidos orgánicamente. La elaboración de estos sistemas debería tener en cuenta los Principios para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos, y las Directrices para el Diseño, Operación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación para la Importación y Exportación de Alimentos[12],[13].

---

[11] Los sistemas regidos por organismos de certificación en algunos países pueden ser equivalentes a los aplicados por organismos de inspección; por este motivo se ha utilizado la expresión "inspección y certificación" en todos los casos en que tales sistemas pueden ser sinónimos.

[12] CAC/GL 20-1995, ALINORM 97/30a, apéndice II.

[13] Véanse también otras normas internacionales acordadas, por ejemplo ISO 65.

6.2 Las autoridades competentes deben establecer un sistema de inspección aplicado por una o más autoridades y/o organismos de inspección/certificación[14] oficialmente reconocidos a los cuales deberían someterse los operadores que producen, preparan o importan productos como los mencionados en el párrafo 1.1.

6.3 Los sistemas de inspección y certificación oficialmente reconocidos deben comprender, por lo menos, la aplicación de las medidas y otras precauciones definidas en el Anexo 3.

6.4 Para la puesta en práctica del sistema de inspección aplicado por el organismo oficial u organismo o autoridad de inspección/certificación oficialmente reconocido, los países deben identificar a una autoridad competente responsable de la aprobación y supervisión de tales organismos;

- la autoridad competente identificada puede, sin dejar de ser responsable de las decisiones y medidas que se adopten, delegar la evaluación y supervisión de los organismos de inspección y certificación privados en terceros, públicos o privados, que de aquí en adelante se denominarán “autoridad designada”. Los terceros, públicos o privados, en que se deleguen estas competencias no deberán desempeñar funciones de inspección y/o certificación;
- a tal efecto el país importador puede reconocer a un tercero como organismo de acreditación si el país exportador no posee una autoridad competente identificada y un programa nacional para este fin.

6.5 Con objeto de obtener la aprobación como organismo de inspección/certificación oficialmente reconocido, la autoridad competente o designada debe tomar en consideración lo siguiente:

a) los procedimientos normales de inspección/certificación que han de seguirse, incluyendo la descripción detallada de las medidas de inspección y precauciones que el organismo se compromete a imponer a los operadores sujetos a inspección;

b) las sanciones que el organismo tiene intención de aplicar cuando se encuentren irregularidades y/o infracciones;

c) la disponibilidad de recursos apropiados en forma de personal cualificado, servicios administrativos y técnicos, experiencia y fiabilidad en materia de inspección;

d) la objetividad del organismo con respecto a los operadores sujetos a inspección.

6.6 La autoridad competente o designada debe:

a) cerciorarse de la objetividad de las inspecciones efectuadas en nombre del organismo de inspección o certificación;

b) verificar la eficacia de las inspecciones;

c) tomar conocimiento de cualquier irregularidad y/o infracción encontrada, y de la sanción aplicada;

d) retirar la aprobación del organismo de inspección o certificación en caso de que éste no cumpla con los requisitos mencionados en a) y b), o de que ya no satisfaga los criterios indicados en el párrafo 6.5 o no cumpla con los requisitos indicados en los párrafos 6.7 al 6.9.

6.7 Las autoridades oficiales y/o los organismos de certificación oficialmente reconocidos mencionados en el párrafo 6.2 deberán:

a) asegurar que se apliquen a las empresas sujetas a inspección, por lo menos, las medidas de inspección y precauciones especificadas en el Anexo 3; y

---

[14] En los procesos de aprobación de alimentos orgánicos se hace referencia a menudo a la certificación efectuada por un “organismo de certificación” o un “organismo de inspección". Cuando estas funciones las desempeña el mismo organismo debe haber una separación clara entre los papeles de inspección y de certificación.

b) no revelar informaciones o datos confidenciales obtenidos durante sus actividades de inspección o certificación a personas que no sean el responsable de la empresa en cuestión y las autoridades competentes.

6.8 Los organismos de inspección y/o certificación oficiales u oficialmente reconocidos deberán:

a) facilitar el acceso a sus oficinas e instalaciones a la autoridad competente o designada para fines de fiscalización y, a efectos de la verificación aleatoria de sus operadores, darles acceso a las instalaciones de los mismos, así como toda información y asistencia que la autoridad competente o designada estime necesaria para el cumplimiento de sus obligaciones de conformidad con estas directrices;

b) enviar cada año a la autoridad competente o designada una lista de los operadores sujetos a inspección en el año precedente, y presentar a la mencionada autoridad un informe anual conciso.

6.9 La autoridad designada y los organismos de certificación oficiales u oficialmente reconocidos mencionados en el párrafo 6.2 deberán:

a) asegurar que, cuando se encuentre una irregularidad en la aplicación de las Secciones 3 y 4, o de las medidas mencionadas en el Anexo 3, las indicaciones proporcionadas en el párrafo 1.2 con respecto al método de producción orgánica sean eliminadas de todo el lote o de la serie de producción afectados por la irregularidad mencionada;

b) si se observa una infracción manifiesta, o una infracción de efectos duraderos, se debe prohibir al operador afectado la comercialización de productos con indicaciones referentes al método de producción orgánica por un período que ha de acordarse con la autoridad competente o designada.

6.10 Deben aplicarse los requisitos de las Directrices para el intercambio de información entre países sobre el rechazo de alimentos importados[15] en aquellos casos en que la autoridad competente detecte irregularidades y/o infracciones en la aplicación de dichas directrices.

SECCIÓN 7. IMPORTACIONES

7.1 Los productos importados con arreglo al párrafo 1.1 sólo podrán comercializarse en caso de que la autoridad competente u organismo designado en el país exportador haya emitido un certificado de inspección indicando que el lote designado en el certificado se ha obtenido en el marco de un sistema de producción, preparación e inspección para el que se aplican, como mínimo, las reglas prescritas en todas las secciones y anexos de estas directrices, y que satisface la decisión de equivalencia a la que se hace referencia en 7.4.

7.2 El original del certificado mencionado en el párrafo 7.1 debe acompañar los bienes, hasta el local del primer destinatario; el importador deberá luego conservar, para fines de inspección/fiscalización, el certificado de la transacción por un período mínimo de dos años.

7.3 La autenticidad del producto debería mantenerse desde la importación hasta que llega al consumidor. Perderán su condición de orgánicos los productos orgánicos importados que no se ajusten a los requisitos de estas directrices por haber sufrido un tratamiento de cuarentena, requerido por los reglamentos nacionales, que no sea conforme a las presentes directrices,.

7.4 Todo país importador puede:

a) exigir información detallada, en particular informes preparados por expertos y aceptados mutuamente por las autoridades competentes de los países exportadores e importadores, sobre las medidas aplicadas en el país exportador para permitirle evaluar y decidir sobre la equivalencia con sus propias reglas siempre y cuando éstas últimas satisfagan los requisitos de estas directrices, y/o

---

[15] ALINORM 97/30, Apéndice 2

b) disponer, conjuntamente con el país exportador, la visita a lugares donde puedan examinarse las reglas de producción y preparación y las medidas de inspección/certificación, incluidas la producción y preparación, tal como se aplican en el país exportador;

c) requerir, para evitar que se confunda al consumidor, que el producto se etiquete de acuerdo con los requisitos de etiquetado aplicados, de conformidad con las disposiciones de la Sección 3, en el país importador para los productos en cuestión.

SECCIÓN 8. REVISIÓN CONSTANTE DE LAS DIRECTRICES

8.1 De conformidad con el objetivo de las Directrices de brindar asesoramiento a los gobiernos, se invita a los gobiernos miembros y a las organizaciones internacionales a presentar propuestas al CCFL en cualquier momento. Una vez que se haya acordado el documento final, el CCFL efectuará cada cuatro años una revisión de estas directrices, revisando cada dos años (o según las necesidades) las listas incluidas en el Anexo 2 con objeto de tomar en cuenta las últimas novedades en este campo.

8.2 En primera instancia las propuestas deben dirigirse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle terme di Caracalla, 00100, Roma, ITALIA.

ANEXO 1: PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

A. PLANTAS Y PRODUCTOS VEGETALES

1. Los principios enunciados en el presente Anexo deben haberse aplicado en las parcelas, fincas o unidades agrícolas durante un período mínimo de conversión de dos años antes de la siembra. En el caso de cultivos perennes que no sean pastizales el período requerido es de tres (3) años como mínimo antes de la primera cosecha de productos de acuerdo a lo indicado en el párrafo 1.1 (a) de estas directrices. La autoridad competente o, en caso de delegación de competencias, el organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido podrá decidir en ciertos casos (por ejemplo, dos años o más de barbecho) si prolongar o reducir este período teniendo en cuenta el uso previo de la parcela; sin embargo, el período debe ser de 12 meses o más prolongado.

2. Cualquiera sea su duración, el período de conversión sólo podrá empezar una vez que la unidad de producción se haya puesto bajo un sistema de inspección según lo requerido en 6.2 y una vez que la unidad haya empezado a poner en práctica las reglas de producción mencionadas en la Sección 4 de estas directrices.

1. 3. Si no se convierte toda una finca de una vez, la conversión podrá hacerse progresivamente de manera que estas directrices se apliquen desde el principio de la conversión en los terrenos pertinentes. La conversión de la producción convencional a la producción orgánica debe efectuarse utilizando técnicas permitidas tal como se definen en estas directrices. En los casos en que no se efectúe la conversión de toda una finca al mismo tiempo, la explotación deberá subdividirse en unidades tal como se indica en el Anexo 3, parte A, párrafos 3 y 11.

4. En los sectores en curso de conversión y en los ya convertidos a la producción orgánica no se deben alternar (pasando de uno a otro y viceversa) métodos de producción orgánica y convencional.

5. La fertilidad y actividad biológica del suelo se deberán mantener y mejorar, cuando corresponda, mediante:

a) el cultivo de leguminosas, abonos vegetales o plantas de raíces profundas en un programa apropiado de rotación multianual de cultivos;

b) la incorporación al suelo de materias orgánicas, compostadas o no, procedentes de fincas cuya producción se ajusta a estas directrices. Los derivados de la ganadería, tales como el estiércol de granja, pueden utilizarse si proceden de granjas cuya producción se ajusta a estas directrices;

   Las substancias especificados en el Anexo 2, Tabla 1 podrán aplicarse solamente si no es posible brindar una nutrición suficiente al cultivo o al suelo mediante los métodos establecidos en 5(a) y b) *supra* o, en el caso del estiércol, si no se dispone del procedente de producción orgánica.

c) para la activación del composte se pueden utilizar microorganismos apropiados o preparaciones a base de plantas;

d) para los fines indicados en el párrafo 5 pueden emplearse también preparaciones biodinámicas a base de cuesco molido, estiércol de granja, o plantas.

6. Las plagas, enfermedades y malezas pueden controlarse mediante una de las medidas siguientes, o una combinación de las mismas:

- selección de especies y variedades apropiadas;
- programas de rotación apropiados;
- cultivo mecánico;
- protección de los enemigos naturales de las plagas ofreciéndoles un hábitat favorable, como setos y lugares de anidamiento, zonas de protección ecológica que mantienen la vegetación original para hospedar a los depredadores de las plagas;
- ecosistemas diversificados. Estos variarán de un lugar geográfico a otro. Por ejemplo, zonas de protección ecológica para contrarrestar la erosión, agrosilvicultura, cultivos rotatorios, etc.;

- eliminación de maleza al fuego;
- enemigos naturales, incluida la liberación de depredadores y parásitos;
- preparaciones biodinámicas a partir de cuesco molido, estiércol de granja o plantas;
- recubrimiento con capa orgánica y siega;
- apacentamiento del ganado;
- controles mecánicos como trampas, barreras, luz y sonido;
- esterilización al vapor cuando no se puede llevar a cabo una rotación o renovación adecuada de la tierra.

7. Sólo en casos de amenaza inmediata al cultivo, y allí donde las medidas identificadas en el anterior párrafo 6 no resulten o no resultarían efectivas, se podrá recurrir a los productos mencionados en el Anexo 2.

8. Las semillas y el material de reproducción vegetativa deben proceder de plantas cultivadas de acuerdo con las disposiciones de la Sección 4.1 de esta directrices durante una generación como mínimo o, en el caso de los cultivos perennes, durante dos temporadas de crecimiento. Si un operador está en condiciones de demostrar al organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de material que cumpla con los requisitos mencionados más arriba, el organismo de inspección/certificación podrá apoyar:

a) en primera instancia, el uso de semillas sin tratar o de material vegetativo reproductivo, o

b) si a) no está disponible, el uso de semillas y material vegetativo reproductivo tratados con substancias diferentes de las incluídas en el Anexo 2.

La autoridad competente podrá establecer criterios para limitar la aplicación de la derogación mencionada en el párrafo 8 *supra*.

9. La recolección de plantas comestibles que crecen espontáneamente en zonas naturales, bosques y zonas agrícolas, así como de partes de las mismas se considerará un método orgánico de producción siempre que:

- los productos provengan de una zona de recolección claramente definida y sujeta a las medidas de inspección/certificación indicadas en la Sección 6 de estas directrices;
- las zonas de recolección no hayan sido tratadas con productos distintos de los mencionados en el Anexo 2 por un período de tres años antes de la recolección;
- la recolección no perturbe la estabilidad del hábitat natural o el mantenimiento de las especies en la zona de recogida;
- los productos procedan de un operador, que administra la cosecha o recolección de los mismos, que esté claramente identificado y conozca bien la zona de recolección.

B. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, ELABORACIÓN Y ENVASADO

1. La integridad del producto orgánico debe mantenerse durante toda la fase de elaboración. Esto se logra empleando técnicas apropiadas para los ingredientes específicos, con métodos de elaboración cuidadosos que limitan la refinación y el empleo de aditivos y coadyuvantes de elaboración. En los productos orgánicos no deben utilizarse radiaciones ionizantes para fines de control de plagas, conservación del alimento, eliminación de agentes patógenos o saneamiento.

Control de plagas

2. Para el manejo y control de plagas deberán aplicarse las siguientes medidas, por orden de preferencia:

a) El sistema primario para combatir las plagas debe consistir en métodos preventivos, como la perturbación y eliminación de los hábitat de los organismos de plagas y del acceso de éstos a las instalaciones;

b) si los métodos preventivos resultan insuficientes, para combatir las plagas se habrán de elegir en primer lugar métodos mecánicos/físicos y biológicos;

c) si los métodos mecánicos/físicos y biológicos resultan insuficientes para combatir las plagas, se podrán usar las substancias plaguicidas que aparecen en el Anexo 2, Cuadro 2 (u otras substancias cuyo uso esté autorizado por la autoridad competente de conformidad con la Sección 5.2), siempre y cuando esté aceptado por la autoridad competente su empleo en la manipulación, almacenamiento, transporte, o en las instalaciones de elaboración, y de manera tal que se evite que entren en contacto con los productos orgánicos.

3. Las plagas han de evitarse empleando buenas prácticas de fabricación. Las medidas de lucha contra las plagas aplicadas dentro de las zonas de almacenamiento o recipientes de transporte pueden comprender barreras físicas y otros tratamientos como el empleo de sonido, ultrasonidos, luz, luz ultravioleta, trampas (trampas de feromonas y cebos estáticos), temperatura controlada, atmósfera controlada (dióxido de carbono, oxígeno, nitrógeno), tierra diatomácea.

4. En los productos preparados con arreglo a las presentes directrices no se debe permitir el uso de plaguicidas no enumerados en el Anexo 2 para tratamientos después de la cosecha o con fines de cuarentena. La aplicación de estos tratamientos hará que los alimentos producidos orgánicamente pierdan su carácter de orgánicos.

Elaboración y fabricación

5. Los métodos de elaboración deben ser mecánicos, físicos o biológicos (por ejemplo, fermentación o ahumado), y reducir al mínimo el empleo de ingredientes no agrícolas y aditivos como los enumerados en el Anexo 2, cuadros 3 y 4.

Envasado

6. Los materiales de envasado se elegirán, de preferencia, entre los biodegradables, reciclables o reciclados.

Almacenamiento y transporte

7. Durante toda operación de almacenamiento, transporte y manipulación se deberá mantener la integridad del producto, aplicándose a tal efecto las siguientes precauciones:

a) En todo momento se debe proteger a los productos orgánicos para que no se mezclen con productos no orgánicos; y

b) en todo momento se debe proteger a los productos orgánicos del contacto con materiales y substancias cuyo uso no está autorizado en el cultivo y manipulación orgánicos.

8. Si se certifica solamente una parte de la unidad, los restantes productos no comprendidos en estas directrices se deberán almacenar y manipular por separado, y será necesario identificar con claridad ambos tipos de productos.

9. Los depósitos de productos orgánicos a granel deberán mantenerse completamente separados de los almacenes de productos convencionales, debiendo etiquetarse claramente a tal efecto.

10. Las zonas de almacenamiento y recipientes empleados para el transporte de productos orgánicos deberán limpiarse con métodos y materiales permitidos en la producción orgánica. Se deberán tomar medidas para evitar la posible contaminación por cualquier plaguicida u otro tratamiento no enumerado en el Anexo 2 antes de emplear una zona de almacenamiento o recipiente que no esté dedicado exclusivamente a productos orgánicos.

ANEXO 2: SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA POLUCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS

PRECAUCIONES

1. Toda substancia empleada en un sistema orgánico como fertilizante y acondicionadora del suelo, para el control de plagas y enfermedades, para asegurar la salud del ganado y la calidad de los productos de origen animal, o bien para la preparación, conservación y almacenamiento de un producto alimenticio, deberá cumplir con los reglamentos nacionales pertinentes.

2. Las condiciones para el uso de ciertas substancias contenidas en las listas siguientes podrán ser especificadas por el organismo o autoridad de certificación, por ej. volumen, frecuencia de aplicación, finalidad específica, etc.

3. Cuando se requieran substancias para la producción primaria, éstas deberán emplearse con cuidado y sabiendo que incluso las substancias permitidas pueden usarse en forma errónea, con el riesgo de que alteren el ecosistema del suelo o de la granja.

4. Las listas siguientes no pretenden ser completas o excluyentes ni constituir un instrumento regulador definitivo, sino más bien proporcionar orientación a los gobiernos en cuanto a los insumos concertados internacionalmente. Un sistema de criterios de revisión como el detallado en la Sección 5 de estas directrices, para los productos que deben ser considerados por los gobiernos nacionales, debería ser el principal determinante de la aceptabilidad o rechazo de substancias.

CUADRO 1: SUBSTANCIAS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DEL SUELO

SUBSTANCIA	DESCRIPCIÓN; REQUISITOS DE COMPOSICIÓN; CONDICIONES DE USO
Estiércol de establo y avícola	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación, si no procede de sistemas de producción orgánica. Fuentes de agricultura industrial no permitidas[16].
Estiércol líquido u orina	Si no procede de fuentes orgánicas, necesidad reconocida por el organismo inspector. Emplear de preferencia después de fermentación controlada y/o dilución apropiada. Fuentes de agricultura industrial no permitidas.
Excrementos animales compostados, incluido estiércol avícola	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de inspección. Fuentes de agricultura industrial no permitidas.
Estiércol de establo y estiércol avícola deshidratados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. Fuentes de agricultura industrial no permitidas.
Guano	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Paja	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.

[16] El término “agricultura industrial” designa los sistemas de gestión industrial que dependen considerablemente de insumos veterinarios y piensos no permitidos en la agricultura orgánica.

SUBSTANCIA	DESCRIPCIÓN; REQUISITOS DE COMPOSICIÓN; CONDICIONES DE USO
Compostes de substratos agotados procedentes del cultivo de hongos y la vermicultura	Necesidad reconocida por organismo inspector. La composición inicial del substrato debe limitarse a los productos incluidos en esta lista.
Compostes de desechos domésticos orgánicos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Compostes procedentes de residuos vegetales	-----
Productos animales elaborados procedentes de mataderos e industrias pesqueras	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de industrias alimentarias y textiles	No tratados con aditivos sintéticos. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Algas marinas y sus derivados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Aserrín, cortezas de árbol y deshechos de madera	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Cenizas de madera	-----
Roca de fosfato natural	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. El cadmio no deberá exceder 90mg/Kg P_205.
Escoria básica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Potasa mineral, sales de potasio de extracción mineral [por ej. cainita, sylvinite]	Menos de 60% de cloro.
Sulfato de potasa (por ej. patenkali)	Obtenido por procedimientos físicos pero no enriquecido mediante procesos químicos para aumentar su solubilidad. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Carbonato de calcio de origen natural (por ej. creta, marga, maerl, piedra caliza, creta fosfato)	-----
Roca de magnesio	-----
Roca calcárea de magnesio	-----
Sales de Epsom (sulfato de magnesio)	-----
Yeso (Sulfato de calcio)	-----
Vinaza y sus extractos	Vinaza amónica excluida.
Cloruro sódico	Sólo de sal mineral
Fosfato cálcico de aluminio	Máximo 90 mg/kg P_205.
Oligoelementos (por ej. borón, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.

SUBSTANCIA	DESCRIPCIÓN; REQUISITOS DE COMPOSICIÓN; CONDICIONES DE USO
Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Polvo de piedra	-----
Arcilla (por ej. bentonita, perlita, ceolita)	-----
Organismos biológicos naturales (por ej. gusanos)	-----
Vermiculita	-----
Turba	Excluidos los aditivos sintéticos; permitida para semilla, macetas y compostes modulares. Otros usos, según lo admita el organismo o autoridad de certificación.
Humus de gusanos e insectos	-----
Ceolitas	-----
Carbón vegetal	-----
Cloruro de cal	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Excrementos humanos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. De ser posible, aireados o compostados. No aplicables a cultivos para consumo humano.
Subproductos de la industria azucarera (por ej. vinaza)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.
Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de agricultura orgánica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.

CUADRO 2: SUBSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS

SUBSTANCIA	DESCRIPCIÓN; REQUISITOS DE COMPOSICIÓN; CONDICIONES DE USO
I. Vegetales y animales	
Preparaciones a base de piretrinas extraídas de Chrysanthemum cinerariafolium, que posiblemente contiene una substancia sinérgica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones de rotenona obtenidas de Derris elliptica, Lonchocarpus, Thephrosia spp.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones de Quassia amara	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones de Ryania speciosa	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparaciones a base de Neem (Azadirachtin) obtenidas de Azadirachta indica	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación

SUBSTANCIA	DESCRIPCIÓN; REQUISITOS DE COMPOSICIÓN; CONDICIONES DE USO
Propóleos	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Aceites vegetales y animales	-----
Algas marinas, sus harinas, extractos, sales marinas y agua salada	No tratadas químicamente.
Gelatina	-----
Lecitina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Caseína	-----
Acidos naturales (por ej., vinagre)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Producto de la fermentación de Aspergillus	-----
Extracto de hongos (hongo Shiitake)	-----
Extracto de Chlorella	-----
Preparados naturales de plantas, excluido el tabaco	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Infusión de tabaco (excepto nicotina pura)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
II. Minerales	
Compuestos inorgánicos (Mezcla de Burdeos, hidróxido de cobre, oxicloruro de cobre)	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Mezcla de Burgundy	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Sales de cobre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Azufre	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Polvos minerales (polvo de piedra, silicatos)	-----
Tierra diatomácea	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Silicatos, arcilla (Bentonita)	-----
Silicato de sodio	-----
Bicarbonato de sodio	-----
Permanganato de potasio	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Aceite de parafina	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación

SUBSTANCIA	DESCRIPCIÓN; REQUISITOS DE COMPOSICIÓN; CONDICIONES DE USO
III. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas	
Microorganismos (bacterias, virus, hongos), por ej. Bacillus thuringiensis, virus Granulosis, etc.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
IV. Otros	
Dióxido de carbono y gas de nitrógeno	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Jabón de potasio (jabón blando)	-----
Alcohol etílico	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
Preparados homeopáticos y ayurvédicos	-----
Preparaciones de hierbas y biodinámicas	-----
Insectos machos esterilizados	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación
V. Trampas	
Preparados de feromona	-----
Preparaciones basadas en metaldehídos que contengan un repelente para las especies de animales mayores, siempre y cuando se apliquen en trampas.	Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación

CUADRO 3: INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRÍCOLA A LOS QUE SE REFIERE LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

3.1. ADITIVOS ALIMENTARIOS, INCLUIDOS LOS PORTADORES

SIN	Nombre	Condiciones específicas
170	Carbonatos de calcio	-----
220	Dióxido de azufre	Productos del vino
270	Acido láctico	Productos vegetales fermentados
290	Dióxido de carbono	-----
296	Acido málico	-----
300	Acido ascórbico	Si no está disponible en forma natural
306	Tocoferoles, concentrados naturales mezclados	-----
322	Lecitina	Obtenida sin emplear blanqueadores, disolventes orgánicos
330	Acido cítrico	Productos de frutas y hortalizas
335	Tartrato de sodio	Pastelería/confitería
336	Tartrato potásico	Cereales/pastelería/confitería
341i	Monofosfato de calcio	Solo como gasificante de la harina
400	Acido algínico	-----
401	Alginato sódico	-----
402	Alginato potásico	-----
406	Agar	-----
407	Carragaenina	-----
410	Goma de algarrobo	-----
412	Goma de guar	-----
413	Goma de tragacanto	-----
414	Goma arábiga	Leche, grasa y productos de confitería
415	Goma Xantan	Productos grasos, frutas y hortalizas, pasteles y galletas, ensaladas
416	Goma Karaya	-----
440	Pectinas (sin modificar)	-----
500	Carbonatos de sodio	Pasteles y galletas/confitería
501	Carbonatos potásicos	Cereales/pasteles y galletas/confitería
503	Carbonatos de amoníaco	-----
504	Carbonatos de magnesio	-----
508	Cloruro de potasio	Frutas y vegetales congelados/frutas y vegetales en conserva, salsas vegetales/ketchup y mostaza
509	Cloruro de calcio	Productos lácteos/productos grasos/frutas y hortalizas/productos de soja

511	Cloruro de magnesio	Productos de soja
516	Sulfato de calcio	Pasteles y galletas/productos de soja/levadura de panadería. Portador
524	Hidróxido de sodio	Productos de cereales
938	Argón	-----
941	Nitrógeno	-----
948	Oxígeno	-----

3.2. Agentes aromatizantes

Las substancias y productos etiquetados como substancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en Codex Alimentarius 1A-1995, Sección 5.7.

3.3 Agua y sales

Agua potable.

Sales (con cloruro de sodio o cloruro potásico como componentes básicos utilizados generalmente en la elaboración de alimentos).

3.4 Preparaciones de microorganismos y enzimas

a) Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas normalmente empleados en la elaboración de alimentos, a excepción de microorganismos obtenidos/modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética.

3.5 Minerales (incluyendo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y ácidos grasos esenciales y otros compuestos de nitrógeno. Aprobados solamente si su uso se requiere legalmente en los productos alimentarios a los que se incorporan.

CUADRO 6: COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN SER EMPLEADOS PARA LA ELABORACIÓN/PREPARACION DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA MENCIONADOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

NOMBRE	CONDICIONES ESPECÍFICAS
Agua	----
Cloruro de calcio	Agente coagulante
Carbonato de calcio	----
Hidróxido de calcio	----
Sulfato de calcio	Agente coagulante
Cloruro de magnesio (o "nigari")	Agente coagulante
Carbonato de potasio	Secado de uvas
Dióxido de carbono	----
Nitrógeno	----
Etanol	Disolvente
Acido tánico	Agente de filtración
Albúmina de clara de huevo	----
Caseína	----
Gelatina	----

NOMBRE	CONDICIONES ESPECÍFICAS
Colapez	----
Aceites vegetales	Agentes engrasadores o liberadores
Dióxido de silicio	Gel o solución coloidal
Carbón activado	----
Talco	----
Bentonita	----
Caolina	----
Tierra diatomácea	----
Perlita	----
Cáscaras de avellana	----
Cera de abeja	Agente liberador
Cera de carnauba	Agente liberador
Acido sulfúrico	Ajuste del pH en la extracción del agua para la producción de azúcar
Hidróxido de sodio	Ajuste del pH en la producción de azúcar
Acido y sales tartáricas	----
Carbonato de sodio	Producción de azúcar
Preparaciones de componentes de corteza	----
Hidróxido de potasio	Ajuste del pH en la elaboración del azúcar
Acido cítrico	Ajuste del pH

Preparaciones de microorganismos y enzimas:

Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas empleada normalmente como coadyuvante en la elaboración de alimentos, exceptuando los microorganismos y enzimas obtenidos/modificados genéticamente o derivados de organismos obtenidos/modificados genéticamente.

ANEXO 3: REQUISITOS MÍNIMOS DE INSPECCIÓN Y MEDIDAS PRECAUTORIAS EN EL MARCO DEL SISTEMA DE INSPECCIÓN O CERTIFICACION

1. Las medidas de inspección son necesarias a lo largo de toda la cadena alimentaria para comprobar que el producto etiquetado con arreglo a la Sección 3 de estas directrices se ajuste a las prácticas internacionalmente acordadas. El organismo o autoridad de certificación oficialmente reconocido y la autoridad competente deben establecer políticas y procedimientos conformes a estas directrices.

2. Es esencial que el organismo inspector tenga acceso a todos los registros y documentos y al establecimiento sujeto al plan de inspección. El operador que es objeto de inspección deberá también permitir el acceso a la autoridad competente o designada y proporcionar toda la información necesaria a efectos de la fiscalización por terceros.

A. UNIDADES DE PRODUCCIÓN

3. La producción deberá tener lugar en una unidad donde todas las parcelas, zonas de producción e instalaciones de almacenamiento estén claramente separadas de las de cualquier otra unidad que no produzca según estas directrices; los talleres de preparación y/o envasado pueden formar parte de la unidad, si la actividad se limita a la preparación y envasado de los productos agrícolas de la misma.

4. Cuando se aplican por primera vez los arreglos de inspección, el operador y el organismo de certificación oficial o reconocido oficialmente deberán redactar y firmar un documento que comprenda:

- una descripción completa de la unidad y/o las zonas de recogida que muestre los lugares de producción y almacenamiento, así como las parcelas y, cuando corresponda, los locales donde se efectúan determinadas operaciones de preparación y/o envasado;
- en caso de recolección de plantas silvestres, las garantías dadas por terceros, si procede, que puede aportar el productor para asegurar que se cumplen las disposiciones del Anexo 1, párrafo 10;
- todas las medidas prácticas que deben tomarse en la unidad para asegurar el cumplimiento de estas directrices;
- la fecha de la última aplicación, en las parcelas y/o zonas de recolección pertinentes, de productos cuyo uso no es compatible con la Sección 4 de estas directrices;
- una promesa formal por parte del operador de que efectuará las operaciones de acuerdo con las Secciones 3 y 4 y aceptará, en caso de infracción, las aplicación de las medidas a las que se hace referencia en la Sección 6, párrafo 9 de estas directrices.

5. Cada año, antes de la fecha indicada por el organismo inspector, el operador deberá notificar al organismo de certificación oficial u oficialmente reconocido su calendario de producción agrícola, desglosado por parcelas de tierra.

6. Se deberán mantener cuentas escritas y/o documentales para permitir que el organismo de certificación oficial u oficialmente reconocido determine el origen, naturaleza y cantidades de todas las materias primas adquiridas, y el uso que se ha hecho de tales materiales; por otra parte, se deberán mantener cuentas escritas y/o documentales de la naturaleza, cantidad y consignatarios de todos los productos agrícolas vendidos. Las cantidades vendidas directamente al consumidor final deberán, de preferencia, ser contabilizadas diariamente. Si la unidad elabora sus propios productos sus cuentas deben contener la información requerida en B2, tercer inciso de guión, de este Anexo.

7. Queda prohibido el almacenamiento, dentro de la misma unidad, de insumos diferentes de aquéllos cuyo uso es compatible con el párrafo 4.1(b) de estas directrices.

8. El organismo o autoridad de inspección oficial u oficialmente reconocido deberá garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras para analizar la presencia de productos no enumerados en estas directrices, cuando se sospeche su uso. Deberá redactarse un informe de inspección después de cada visita. Además deberían realizarse visitas no anunciadas, según las necesidades o en forma aleatoria.

9. El operador deberá permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a los locales de producción y almacenamiento y a las parcelas de tierra, así como

a las cuentas y documentos de apoyo pertinentes. El operador deberá asimismo proporcionar al organismo inspector cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.

10. Los productos a los que se refiere la Sección 1 de estas directrices que no se hallen en el envase destinado al consumidor final deberán transportarse de modo que se evite la contaminación o substitución del contenido por substancias o productos no compatibles con estas directrices, e incorporar la información siguiente, sin perjuicio de cualquier otra declaración requerida por la ley:

- el nombre y dirección de la persona responsable de la producción o preparación del producto;
- el nombre del producto; y
- que se trata de un producto orgánico.

11. Cuando un operador maneja varias unidades de producción en la misma zona (cultivos paralelos), las unidades de la zona que producen cultivos o productos agrícolas no comprendidos en la Sección 1 deberán también ser objeto de las disposiciones en materia de inspección relacionadas con los incisos de guión del párrafo 4 y de los párrafos 6 y 7 *supra*. No deberán producirse en estas unidades plantas de variedades indistinguibles de las producidas en la unidad de acuerdo con lo indicado en el párrafo 3 *supra*.

Si la autoridad competente concede derogaciones, debe especificar los tipos de producción y las circunstancias en las cuales tales derogaciones tienen vigor, así como los requisitos complementarios de inspección que han de aplicarse: por ejemplo, visitas no anunciadas a los lugares; inspecciones extraordinarias durante la cosecha; necesidad de documentación adicional; evaluación de la capacidad del operador para impedir la mezcla de productos, etc.

2. En espera de una nueva revisión de estas directrices con arreglo a lo indicado en la Sección 8, los países pueden aceptar cultivos paralelos de la misma variedad, por más que no sean distinguibles, siempre y cuando se apliquen las medidas de inspección adecuadas.

B. UNIDADES DE PREPARACIÓN Y ENVASADO

1. El productor y/o el operador deben proporcionar:

- una descripción completa de la unidad, que muestre las instalaciones empleadas para la preparación, envasado y almacenamiento de los productos agrícolas antes y después de las operaciones relativas a los mismos;
- todas las medidas prácticas que han de tomarse en el ámbito de la unidad para asegurar el cumplimiento de estas directrices.

Esta descripción, así como las medidas en cuestión, deberán estar firmadas por el responsable de la unidad y por el organismo de certificación.

Además, el informe deberá comprender un compromiso por parte del operador de realizar las operaciones de modo que den cumplimiento a la Sección 4 de estas directrices y aceptar, en caso de infracción, la aplicación de las medidas mencionadas en el párrafo 6.9 de estas directrices. Asimismo deberá estar refrendado por ambas partes.

2. Se deberán mantener registros escritos que permitan a la autoridad u organismo de certificación comprobar:

- el origen, naturaleza y cantidades de los productos agrícolas comprendidos en la Sección 1 de estas directrices que se hayan entregado a la unidad;
- la naturaleza, cantidades y consignatarios de los productos mencionados en la Sección 1 de estas directrices que hayan salido de la unidad;
- cualquier otra información, tal como el origen, naturaleza y cantidades de ingredientes, aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración entregados a la unidad y la composición de los productos elaborados, que requiera el organismo o autoridad de certificación a efectos de la correcta inspección de las operaciones.

3. Cuando se elaboren, envasen o almacenen también productos no mencionados en la Sección 1 de estas directrices:

- la unidad deberá disponer de zonas separadas dentro de sus locales para el almacenamiento de los productos mencionados en la Sección 1 de estas directrices, antes y después de las operaciones;
- las operaciones deberán realizarse continuamente hasta que se complete la tirada o el lote, y en lugar o momento separados respecto a operaciones similares realizadas con productos no comprendidos en la Sección 1 de estas directrices;
- si tales operaciones no se efectúan con frecuencia éstas deberán anunciarse con antelación, con la fecha límite acordada con el organismo o autoridad de certificación;
- se deberán tomar todas las medidas posibles para asegurar la identificación de los lotes, a fin de evitar mezclas con productos no obtenidos de acuerdo con los requisitos de estas directrices.

4. El organismo o autoridad de inspección oficial u oficialmente reconocido deberá garantizar la realización de una inspección física completa de la unidad, por lo menos una vez al año. Se podrán tomar muestras para analizar la presencia de productos no enumerados en estas directrices, cuando se sospeche su uso. Deberá redactarse un informe de inspección después de cada visita. Además deberían realizarse visitas no anunciadas, según las necesidades o bien al azar.

5. El operador deberá permitir que, a los efectos de la inspección, la autoridad u organismo de certificación tenga acceso a la unidad y a los registros y cuentas, así como los a documentos de apoyo pertinentes. El operador deberá asimismo proporcionar al organismo inspector cualquier información que se considere necesaria para los fines de la inspección.